

MASSA PARA ESFIHA EM 10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 5 copos de farinha de trigo
- 1 envelope de fermento biológico seco instantâneo (10 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 copos de água morna
- 1/2 copo de óleo
- 2 colheres de leite em pó
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira para massas ou em uma bacia, coloque 2 copos de farinha de trigo, o açúcar, o sal, o fermento, a água morna, misture bem e reserve por 10 minutos.

Acrescente a farinha, o leite em pó, o óleo, o fermento e misture.

Caso necessário, adicione mais farinha até que a massa desgrude das mãos.

Recheie a gosto e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25239-massa-para-esfiha-em-10-minutos.html>